



## **TARTE FEUILLETÉE DE BUTTERNUT AU PESTO DE NOIX**

**Pour un moule rectangulaire à fond amovible de 35 cms/11cms :**

**1 pâte feuilletée maison (ou non) de 250g - 600g de courge butternut - huile d'olive - sel - poivre -**

**Pesto de noix : 100g noix décortiquées - 50g parmesan râpé - 1/2 bouquet de persil plat - 1 gousse d'ail - 10 cl d'huile d'olive - sel - poivre -**

**Préchauffer le four à 190°C.**

**Eplucher la courge et l'émincer finement. Préparer le pesto : laver, sécher, le persil, prélever les feuilles. Presser au presse-ail la gousse dégermée. Dans le bol du robot-coupe mixer les noix, le parmesan, le persil. Verser l'huile d'olive, mixer. Saler, poivrer, ajouter l'ail, mixer. Le pesto doit être épais.**

**Sur le plan de travail fariné étaler la pâte feuilletée. Beurrer le moule, poser un papier sulfurisé puis placer la pâte. Etaler une couche de pesto de noix (il en restera, à conserver dans une boîte hermétique au réfrigérateur).**

**Placer les fines tranches de butternut bien serrées. Arroser d'un filet d'huile d'olive, saler, poivrer.**

**Enfourner et cuire 25 minutes environ (jusqu'à ce que la tarte soit dorée et la chair de butternut tendre). Placer quelques cerneaux de noix au moment du service.**